FICHA TÉCNICA

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: FINCA DE UGA,S.L.	**Marca:** 
Dirección Fiscal: C/Timanfaya 2 Planta 1, Puerto del Carmen – 35570 – Tías - Lanzarote	
Dirección del centro de fabricación: Ctra. Arrecife – Playa Blanca LZ 2.1 – Uga – 35570 – Yaiza - Lanzarote	
CIF: B91021220	
R.G.S.A. ES 15.06192 GC CE	
Teléfono: 928 81 68 41	
Pedidos: pedidos@enyesquecanarias.com	

Distribuidor: FRANCISCO SUÁREZ – WEB: WWW.ENYESQUECANARIAS.COM Tlf.: 629 086 184

DATOS DEL PRODUCTO



Producto: Queso madurado de Vaca

Nombre del Producto: Delicia Jersey

Formato: 0.5 kg
Curación: Entre 21 días y 3 meses.
% M.G.: 26%

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: Beige
Pasta: Beige
Textura: Cerrada, untuosa con humedad media.
Aroma/Sabor/Persistencia: Aromas a mantequilla, ligera acidez y amargor. Persistencia baja.

MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Leche Cruda de Vaca. Cuajo Animal. Fermentos lácticos. Sal

MARCADO, IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso, en el momento del envasado.
Identificación del Lote: Fecha de fabricación del producto.
Fecha de consumo preferente: Entre los 21 días y 8 meses post fabricación.

ENVASADO Y ETIQUETADO

El envasado se va realizando según programación de pedidos.
Forma de envasado: Bolsa plástica de vacío de uso alimentario.
Etiquetado: Tal y como figura en la etiqueta: Marca, Producto, Nombre del producto, Lote y Fecha de consumo preferente, Condiciones de conservación, R.G.S.A., Identificación del fabricante, Listado de ingredientes.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Las cámaras de mantenimiento de quesos están equipadas con sistemas de control de temperatura y humedad, y se mantienen en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.
El producto se encuentra en todo momento colocado sobre cajas plásticas, apiladas y separadas por lotes debidamente identificados.
Los productos envasados son almacenados según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada de conservación 4º y 8 ºC.

Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIEGO

No contiene aditivos (lisozima), por lo que es apto para alérgicos al huevo.
Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten.